

高倉町珈琲では
専門店ならではの挽き立てのコーヒーと
独自に開発したふわふわのリコッタパンケーキ…
そして安心、安全な食材にこだわった
品質の高い料理を提供したいと考えています。

地域のお客様に心ゆくまで楽しんでいただけるよう
気遣いのある接客で、
ゆったりとしたテーブルやソファでくつろげる
空間作りを大切にして、おもてなし致します。



パンケーキ

Pancake

脂肪分の少ないリコッタチーズと卵黄を生地に練り込み、
焼く直前にメレンゲ(卵白)を混ぜ合わせ、1枚ずつ丁寧に焼き上げています。



特製クリームのリコッタパンケーキ

口の中で溶けてしまいそうな
「ふわふわ」の食感と、
クリーミーなクリームの
おいしさをお楽しみください。

1,182円
(税込1,300円)

高倉町リコッタパンケーキ

高倉町珈琲自慢のふわふわリコッタパンケーキです。
特製クリームとベリーソースでお楽しみください。

982円(税込1,080円)

こちらのソースにも変更できます

- ・メープルシロップ
- ・カラメルソース



フレッシュフルーツのリコッタパンケーキ

大きめにカットしたフルーツを
たっぷり添えた、贅沢なパンケーキです。

1,600円(税込1,760円)

※フルーツは季節により変わります。



パンケーキ

Pancake

食後にちょうどいい
ちょっと食べたいときにちょうどいい
**ジャストサイズ
パンケーキ**

パンケーキが大きくなりました！
ちょうどいい幸せ、ひとまわり大きく。

通常の約2/3サイズのパンケーキです

ジャスト
サイズ

特製クリームのリコッタパンケーキ

773円(税込850円)



ジャスト
サイズ

フレッシュフルーツのリコッタパンケーキ

910円(税込1,000円)

ジャスト
サイズ

抹茶クリームのリコッタパンケーキ

864円(税込950円)



米粉と豆乳の パンケーキ

米粉と豆乳の組み合わせでつくった
サクッモチ食感のパンケーキです。

小麦・卵・乳不使用

小麦・卵・乳を含む料理と
同じ機器で調理しています。

982円(税込1,080円)



プラスワンアイテム

追加トッピング

料理やドリンクと一緒にご注文下さい。

トッピングソース

各**91**円(税込100円)

トッピングバニラアイス



182円
(税込200円)



高倉町珈琲特製クリーム



ベリーソース



メイプルシロップ



カラメルソース

スイーツ

Sweets

焼きたてアップルパイ

高倉町珈琲定番の焼きたてアップルパイ、
お店でしか味わえないおいしさを
お試しください。

682円(税込750円)



フレンチトースト

昔ながらの手法で牛乳と玉子を使い、
バケットにたっぷり染み込ませたフレンチトーストです。
好きなソースをかけてお召上がり下さい。

800円(税込880円)

チョイスソース 1つお選び下さい

- ・高倉町珈琲特製クリーム
- ・メープルシロップ
- ・ベリーソース
- ・カラメルソース



クリームあんみつ

高倉町珈琲定番の和風甘味です。

800円(税込880円)



黒みつクリームの カフェゼリー

コーヒーゼリーにぴったりの
黒みつクリームをのせました！
ぜひご賞味ください。

591円(税込650円)



ケーキ各種

高倉町珈琲のお飲物に合う各種ケーキをご用意しております。
詳しくは店舗スタッフにお尋ねください。

各591円(税込650円)

※ケーキの種類は変更する場合がございます。

サラダ・スープ

Salad / Soup



チキンと根菜の彩りサラダ たまごソース添え

特製のだまごソースで食べる彩りサラダです。
たんぱく質・ビタミン・ミネラルもしっかり摂ることができます。

1,137円(税込1,250円)



ブロッコリーのガーリックオイルサラダ

シャキシャキブロッコリーに熱々のガーリックオイルを絡めました。
ほんのり温かいサラダです。

528円(税込580円)



コンビネーション サラダ

国産で安心・安全な野菜の導入を
心がけています。

437円(税込480円)

チョイスドレッシング



玉ねぎ ドレッシング ごま
ドレッシング



オニオングラタンスープ

自家製のオニオンスープをチーズたっぷりの
グラタン仕立てにしました。
素材本来のうま味をお楽しみください。

528円(税込580円)



コーンクリームスープ

トウモロコシの自然な甘さを引き出した、
香り豊かでクリーミーなコーンスープをぜひご賞味ください。

437円(税込480円)

プラスワンアイテム

料理とご一緒
ご注文ください



ご一緒にパンはいかがですか？

半切トースト 137円(税込150円)

パスタ

Pasta

糖質を気にされるお客様は**プラス46円(税込50円)**で糖質50%OFFの低糖質麺に変更できます。
※低糖質麺は麺が少し柔らかくなります。※低糖質麺は難消化性デンプンを使用しています。

昔なつかし 昭和のナポリタン

トマトを原料にした高倉町珈琲オリジナル
ソースで仕上げた昔懐かしいナポリタンです。

891円(税込980円)

糖質50%
OFF
パスタ
変更できます



自家製 ミートソースのスパゲティ

合びき肉を使い、昔懐かしい味を再現した
自家製ミートソースです。
粉チーズ・タバスコをお好みでどうぞ。

891円(税込980円)

糖質50%
OFF
パスタ
変更できます



サーモンとほうれん草の 和風パスタ

サーモンとほうれん草を醤油バターで
合わせた和風のパスタです。

1,255円(税込1,380円)

糖質50%
OFF
パスタ
変更できます



茄子とモッツアレラの 自家製トマトソースパスタ

自家製のコクのある
トマトソースで仕上げたパスタです。

1,164円(税込1,280円)

糖質50%
OFF
パスタ
変更できます



グラタン・ドリア・ライスプレート

Gratin / Doria / Rice Plate



こだわりハンバーグのドリア

牛と豚の合びき肉でつくったこだわりハンバーグをドリアにしました。デミグラスソースでボリューム満点です。

1,437円(税込1,580円)



海老の根菜和風ドリア

海老をたっぷり入れた根菜と雑穀米の和風ドリアです。

1,255円(税込1,380円)



自家製ミートソースのグラタン

自家製のミートソース(合びき肉使用)とホワイトソースをたっぷり使った、クリーミーなパンネグラタンです。

1,255円(税込1,380円)

ビーフシチュープレート

牛肉を赤ワインでじっくり煮込んだ贅沢な逸品に、健康的な繊維質の多い雑穀米と野菜を添えました。

1,800円(税込1,980円)



とろとろたまごのオムライス

とろとろに仕上げたオムライスを自慢の自家製のデミグラスソースでお召し上がりください。

1,164円(税込1,280円)



ホットチキンスイートチリソースプレート

自慢のメキシカンピラフにタツタチキンを添えました。

1,273円(税込1,400円)

パン・軽食

Bread / Snacks

エッグベネディクト

マフィンにベーコン・ポーチドエッグをのせて焼き上げ
特製のオランダーズソースで仕上げました。

1,182円
(税込1,300円)



ふわふわナンのマルゲリータ

ふわふわのナンをトマトソース、モッツアレラチーズで軽めのマルゲリータに仕上げました。

728円(税込800円)



生姜がかおる チキンサンド

チキンの竜田揚げと根菜サラダ・ビーツのマリネを挟んだボリュームあるサンドイッチです。

1,091円(税込1,200円)



皮つきポテトフライ

外はカリッと、中はホクホクに揚げました。おつまみに最適です。

437円(税込480円)



自家製からあげ

生姜とガーリックの効いたお店で手づくりの特製からあげです。

437円(税込480円)



チキンとポテトの ミニグラタン

ちょっと食べたい時にぴったりのグラタンです。

437円(税込480円)

アルコール Alcoholic drinks

ビール

アサヒスーパードライ小瓶
334ml

ノンアルコールビール小瓶
334ml

ウイスキー

スーパーニッカウキスキー
(ロック・水割り・ハイボール)

500円
(税込550円)

500円
(税込550円)

500円
(税込550円)

ワイン

スパークリングワイン
200ml 原産国:スペイン 辛口

赤ワイン クォーターボトル
187ml

白ワイン クォーターボトル
187ml

1,091円
(税込1,200円)

800円
(税込880円)

800円
(税込880円)